

桃太郎鍋の食べられるお店

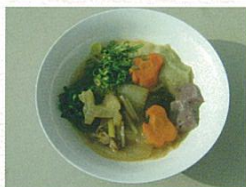
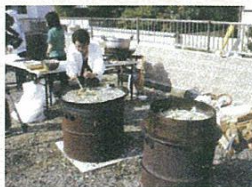
地図番号	店名	住所 電話 営業時間
①	連	岡山市北区平和町 1-11 086-233-1448 18～24時
②	梅屋	岡山市北区本町 10-18 086-223-6111 18～24時
③	盃花羅亭 (ハイカラテイ)	岡山市北区平和町 4-25 086-232-2901 17半～23時 ※期間限定(10～3月)
④	名玄	岡山市中区平井 6-7-17 086-273-5472 10～20時
⑤	福ちゃんの 里ラーメン	岡山市北区東山内 43-1 086-299-0880 11～19時

*** 全店とも予約が必要です。**

こんな注文もOKで～す。

桃太郎鍋は大鍋で！

野外でもイベントでも大好評。
桃太郎鍋は「食べて美味しい」
「見て楽しい」ということで気軽にできます。



きび餅・あか餅・よもぎ餅および野菜を犬の型や猿の型のお問い合わせ等、ご注文は「福ちゃんの里ラーメン」
090-3746-3657 (田口) まで

桃太郎鍋のししぴ

材料 (5人分)

だし汁

水 750ml
 鶏がら 7.5g
 だし昆布 7.5g
 かつお節 7.5g
 淡口しょうゆ . . . 50ml
 みりん 25ml
 きび餅、あか餅、よもぎ餅 . . . 各5個
 地鶏 150g 白菜 300g
 大根 150g にんじん 100g
 白葱 75g ぶなしめじ . . . 75g
 春菊 50g 生しいたけ . . . 40g
 黄ニラ 10g ゆず 適量

作り方

- 1 水に鶏がらスープ、だし昆布を入れ沸騰直前にだし昆布を取り出しかつお節を加え再沸騰したら火を止めてざるでこします。淡口しょうゆとみりん調味します。
- 2 野菜を適当な大きさに切ります。大根は犬の型に、にんじんは猿の型に切り抜きます。地鶏は1切10g程度にぶつ切りにします。
- 3 沸騰しただし汁に肉を入れ、火が通ったら野菜と餅を入れ寄せ鍋風にします。最後に細く切ったゆずの皮を入れます。

お問い合わせ先

〒700-0015 岡山県岡山市北区京山1丁目2-21
 TEL/FAX086-251-4615 090-3746-3657(田口)
 E-mail info@renjuku.org
 URL http://www.renjuku.org/

再発見！岡山の食

桃太郎鍋マツプ

美味しい鍋の食べ歩き！



NPO 法人 **連塾**

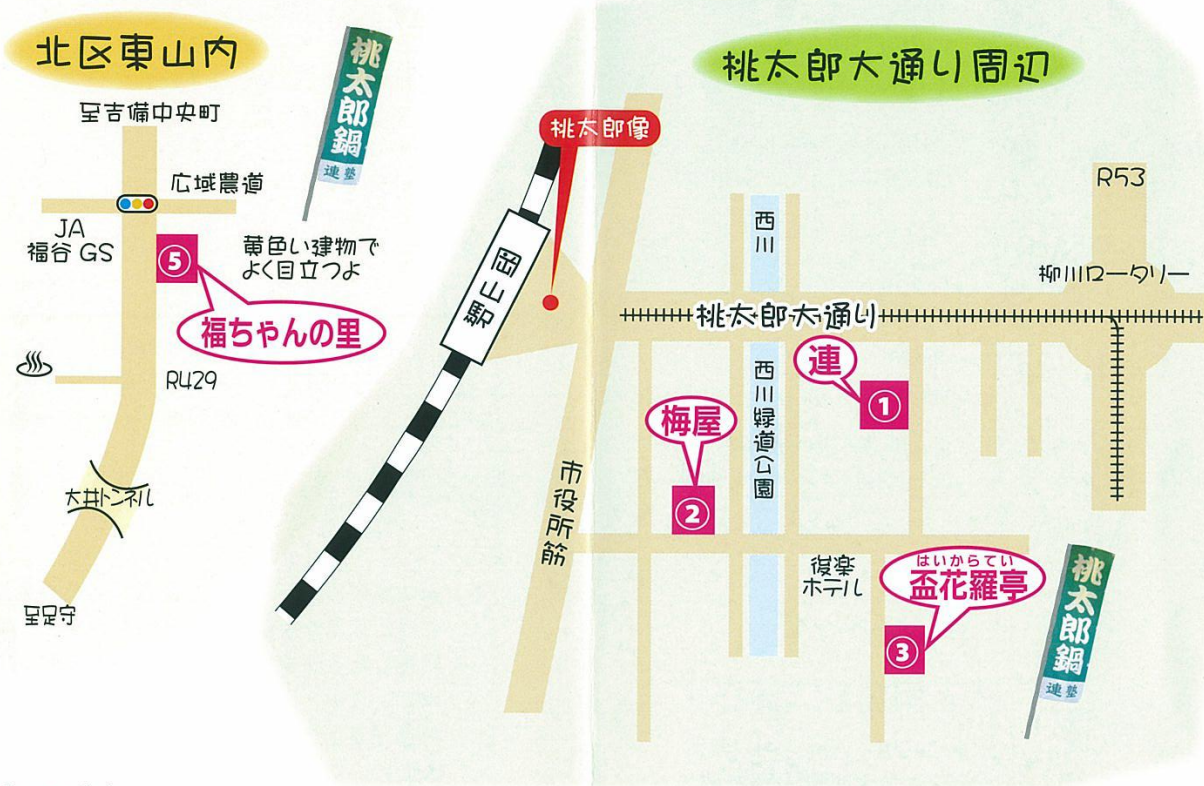
桃太郎鍋の4つのコンセプト

1. 岡山を代表するキャラクター「桃太郎」に関連している!
2. 栄養バランスを考え、健康で元気の出る安全食材を使用する!
3. 食材は地産地消が原則!
4. 同じ鍋を皆で楽しめる!

「桃太郎鍋」、それは桃太郎伝説にまつわる「キビ団子」を中心に岡山らしい郷土食材を生かした健康長寿鍋として考案したものです。「第19回全国生涯フェスティバルまなびピア岡山2007」においては、記念事業の一つとして採用されました。何が大事と言って、体力づくりの基本である「食」が基本的に最も重要です。本フェスティバルを契機として今後みんなで育て、食産業から一般家庭にいたるまで、岡山県名物として県内外に親しまれるものにしたいと願っています。



桃太郎鍋出店マップ



桃太郎鍋を引き立てる岡山の食材

- 黄ニラ** 岡山県の特産物で、岡山市北区玉柏・牟佐地区で作られています。シャキシャキとした歯ごたえ、ほんのりした甘みが食欲をそそり、優しげな黄色は見た目にも美しい。
- 地どり肉** 桃太郎地鶏やおかやま地鶏などがある。独特な風味とコクで鶏肉特有のニオイが少ないのが特徴。その肉質は繊維が細かく余分な脂肪を落としてほどよく締まっている。
- ぶなしめじ** 岡山県内産は期間限定

地産地消の食材で自由な発想でいろいろアレンジして、新しい桃太郎鍋を創作してください。

岡山市中区平井

